UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

ANNO II - N. 5
OTTOBRE 1984

Finito di stampare
il 10 ottobre 1984

In copertina:

Friuli artistico: interno del Tempietto Longobardo a Cividale.

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83

Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Tipografia Litografia Luigi Chiandetti
Via Vittorio Veneto 106
33010 Reana del Rojale (Udine)

SOMMARIO

Previsioni vendemmiali in Regione...

di ENNIO NUSSI

L'andamento stagionale è stato caratterizzato, in Regione, da una primavera con pioggia e temperature medie piuttosto basse. Questa situazione meteorologica si è protratta anche nel corso dell'estate con una breve parentesi verso la fine del mese di luglio.

Tutto ciò ha portato ad un ritardo nella manifestazione delle varie fasi fenologiche della pianta, dal germogliamento all'invaiatura, tanto che si riscontra un sensibile ritardo nella raccolta delle uve di una quindicina di giorni, in funzione delle varietà e delle zone.

Per quanto riguarda l'aspetto quantitativo della produzione di uva, la fertilità è stata più scarsa rispetto al 1983. In alcune zone si sono aggiunti altri fenomeni metereologici (soprattutto grandinate) che hanno ulteriormente ridotto la quantità del prodotto prevedibile (si stima 20-30% in meno rispetto all'83), produzione che si può considerare inferiore alla media di un'annata normale.

Per quanto riguarda l'aspetto qualitativo, si possono fare, a metà settembre, solo previsioni di massima, in funzione dell'andamento meteorologico fin qui verificatosi: le basse somme termiche realizzatesi porteranno come conseguenza un minor accumulo di di zuccheri in tutte le varietà, rispetto all'annata precedente.

Vediamo, in dettaglio, la situazione al 18 settembre nelle singole zone, attraverso una breve dichiarazione rilasciata dai Presidenti dei Consorzi D.O.C.:

AQUILEIA - dott. Ezio Codognotto

La vendemmia non ha avuto ancora inizio, essendo la maturazione delle uve in ritardo di una quindicina di giorni; si prevede una quantità inferiore del 10-15% rispetto alla passata campagna, mentre ci si augura che la qualità, nonostante l'inclemenza del tempo, possa dare ugualmente un prodotto soddisfacente.

Il mercato, anche se deve far fronte a notevoli difficoltà, riesce a collocare il prodotto, che, per la verità, è apprezzato.

È necessario però, se si vuole portare avanti una seria politica promozionale a favore del vino prodotto in Regione, scegliere un programma ben preciso e definito, al quale non devono mancare i mezzi per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI- Avv. G. Pelizzo

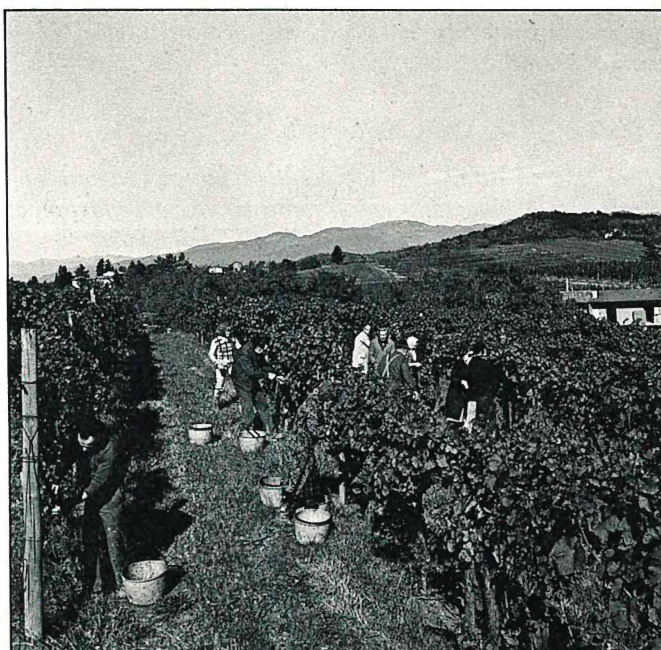
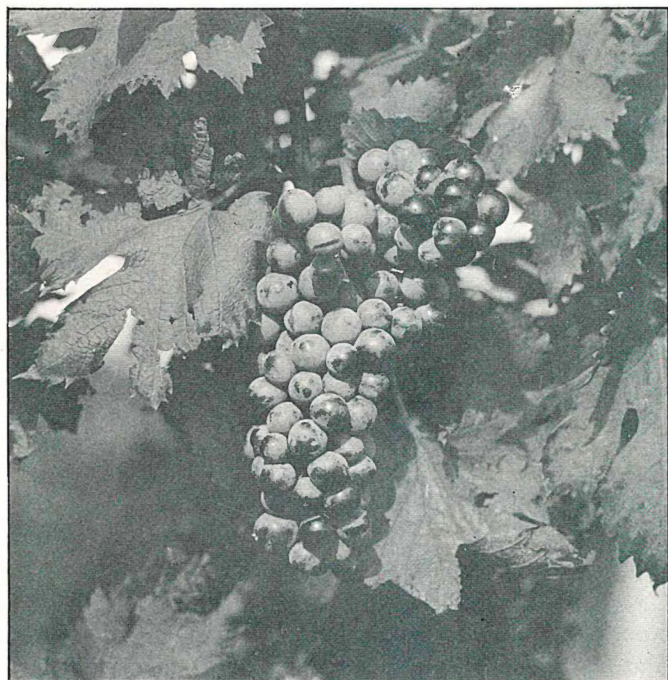
Le uve si presentano, nel complesso, sane ed i grappoli ben turgidi; la raccolta sarà ritardata di due-tre settimane rispetto all'anno precedente; la quantità si stima inferiore di circa il 15% per le uve bianche e del 25% per le rosse, riferita all'annata abbondante dell'83.

L'andamento climatico della primavera e dell'estate è stato molto bizzarro ed è prevedibile pertanto che il vino che si otterrà quest'anno sarà meno alcolico ma più dotato di altri importanti componenti, che incidono nel determinare la qualità del futuro prodotto. Essi sono principalmente rappresentati dagli acidi organici: citrico, malico, tartarico, succinico, tannico, ecc. che tanta importanza hanno nella buona conservazione del vino. Gli stessi contribuiscono alla difesa dei profumi che, nella zona collinare, sono più che mai gentili e delicati.

COLLIO - co. Douglas Attems

Anche in questa zona, a causa della situazione climatica, la vendemmia subirà un ritardo di circa una ventina di giorni.

Era prevista una vendemmia normale sotto il profilo quantitativo, se non si fossero verificate alcune forti grandinate, che ridurranno la produzione del 15% circa.

Sono state particolarmente colpite alcune località interessate alla vendita delle uve, per cui questo mercato non potrà far fronte alla richiesta, valutata intorno al 25% dell'intera produzione della zona.

Per la qualità invece si spera in un miglioramento del tempo, in modo da portare le uve ad una buona maturazione.

Si consiglia ai viticoltori di ridimensionare alcune varietà che si ritengono eccedenti.

Il mercato dell'imbottigliato è in continua ascesa, per cui bisogna puntare sulla qualità e sulle tecnologie più avanzate.

GRAVE DEL FRIULI - cav. Noè Bertolin

In zona è prevista una diminuzione della produzione valutabile intorno al 20% per quanto riguarda le varietà Pinot e Tocai e del 40% per il Cabernet.

La qualità invece, per la natura del terreno sassoso e le non prolungate piogge estive, si può stimare buona.

Il mercato risente, come in tutti gli altri settori merceologici, dell'andamento generale poco favorevole, con consumi decrescenti e costi, purtroppo, in aumento.

Uno sbocco all'attuale situazione deve essere ricercato, con mezzi finanziari adeguati, sui mercati esteri, comunitari ed extraeuropei.

ISONZO - rag. Carlo Bortolotto

Primavera ed estate con temperature piuttosto basse e scarsa insolazione sono causa della ritardata vendemmia, che è appena all'inizio con la raccolta delle uve destinate alla spumantizzazione.

Nella campagna di quest'anno si prevede un calo del 15-20%, dovuto anche alle grandinate che hanno colpito le località di Corona, Gradisca e Farra, nonché di Romans e di Cormons.

La qualità sarà legata all'andamento di fine settembre e ottobre, mentre, in fatto di giacenze, si riscontra un certo quantitativo di vino rosso invenduto soprattutto da parte di aziende non imbottigliatrici.

Si auspica la coltivazione di varietà pregiate bianche, quali Sauvignon, Traminer, Riesling renano e Pinot grigio. Fra i rossi si dovrebbe puntare sul Cabernet.

LATISANA - dott. Massimo Bassani

La situazione è condizionata dall'inclemenza del tempo: non è detto che, nonostante l'andamento poco favorevole di questi giorni, non si possano ottenere, alla fine, vini di ottima qualità.

Le caratteristiche dei terreni della zona non favoriscono abbondanti produzioni che, per altro, sono sempre contenute in quantità e quest'anno segnano un ulteriore leggero calo.

Il mercato è flettente per alcuni tipi, mentre per il Pinot bianco e grigio si presenta soddisfacente; buono per la vendita dell'imbottigliato.

È necessario che i vitivinicoltori friulani, se intendono darsi un'immagine di produttori di vini di grande qualità, sappiano imporsi, attraverso ricerche e nuovi sistemi produttivi, sui mercati più prestigiosi, perseguendo una politica ad alto livello promozionale.

...e nella CEE

ITALIA

La produzione dovrebbe attestarsi intorno a 72-74 milioni di ettolitri, con una diminuzione di circa l'8-10% rispetto alla produzione 83;

FRANCIA

Si stima una produzione di circa 67 milioni di ettolitri, con un calo di circa il 3% rispetto al 1983;

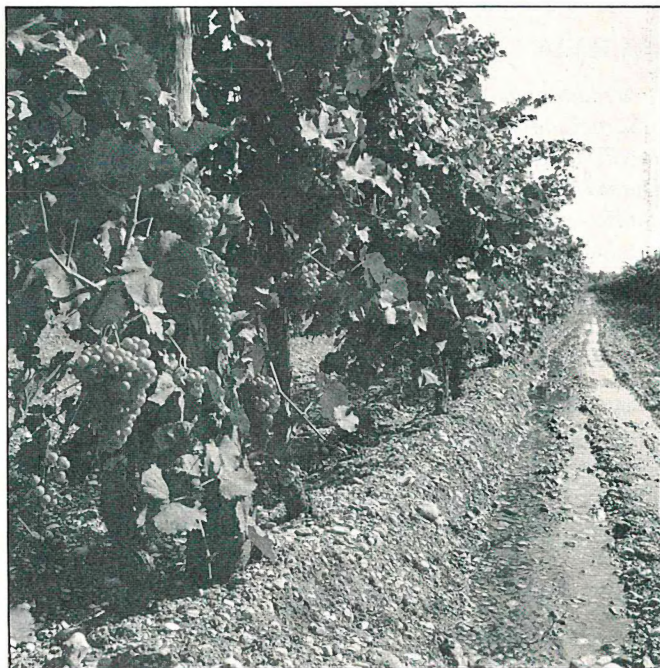
GERMANIA

Si prevede una produzione allo stesso livello dello scorso anno: circa 11-11.5 milioni di ettolitri; preoccupano le grosse giacenze di vino, stimate, all'inizio di settembre, intorno ai 14 milioni di ettolitri;

GRECIA

Si stima una produzione uguale a quella dello scorso anno, pari a 5 milioni di ettolitri;

SPAGNA

Si prevede un raccolto intorno a 36-38 milioni di ettolitri, superiore a quello dello scorso anno.

NOTE TECNICHE PER I PICCOLI VINIFICATORI

Vinificazione in rosso

a cura degli enotecnici
GUSEPPE COLUSSI - DINO MUCIGNAT - AURELIO PUPULIN

La prima operazione della vinificazione in rosso è la diraspatura e pigiatura, intervento sempre consigliabile per favorire la fermentazione in presenza delle sole bucce.

I raspi infatti contengono acidi, tannini e acque, componenti che rimanendo a contatto col mosto-vino, possono conferire dei sapori sgradevoli e rendere il vino più tannico.

Dopo la pigiatura si deve eseguire subito l'aggiunta di anidride solforosa. In questo caso l'anidride solforosa svolge, tra l'altro, anche una azione solvente sulla sostanza colorante ed è per questo che le dosi, a parità di sanità, sono superiori nella vinificazione in rosso rispetto a quella in bianco.

Il quantitativo minimo di anidride solforosa è di 7-10 gr ettolitro. Nel caso di uve guaste la dose va aumentata fino ad arrivare a 10-15 gr ettolitro.

L'uso dell'anidride solforosa varia anche secondo il pH del mosto; valori superiori a 3,3 consigliano un aumento di anidride solforosa.

La riuscita della solfitazione dipende anche dalla buona distribuzione della stessa nella massa. È quindi necessario omogeneizzare il pigiato per evitare il formarsi di isole di anidride solforosa.

Aggiunta lieviti selezionati.

Nella vinificazione in rosso, l'aggiunta di lieviti selezionati non è una pratica indispensabile, perché il pigiato ne contiene quantità sufficiente a dar inizio e portare a termine la fermentazione. Questo perché la fermentazione avviene in presenza delle bucce nella cui parte esterna si trovano numerosissimi lieviti indigeni.

Eseguita la pigiatura e la solfitazione, il pigiato viene mandato nei recipienti di fermentazione.

Questi possono essere di diversi tipi.

RECIPIENTI TRADIZIONALI

Tini o vasche

Questi recipienti vengono riempiti del tutto di pigiato ma viene lasciato un certo spazio sufficiente a permettere l'alzata del cappello. Per cappello si intende lo strato di vinaccia che per effetto della fermentazione si solleva in superfice al di sopra del mosto aumentandone il volume. Per favorire la cessione di colore, e diminuire i tempi di macerazione ed evitare che la parte superiore del cappello, a continuo contatto con l'aria, si innesti una fermentazione acetica, sono necessarie delle follature e dei rimontaggi.

La follatura consiste nel reimmergere, momentaneamente, la vinaccia nel mosto.

Il rimontaggio consiste nel bagnare la superfice del cappello con lo stesso mosto.

L'intervallo tra un rimontaggio e l'altro varia dalle 8 alle 10 ore.

È buona norma coprire i tini con dei teli di nailon per evitare l'ossidazione superficiale della vinaccia. Qualora si ritardi il rimontaggio, e annusando il cappello di fermentazione si sentisse un leggero odore acetico, bisogna togliere la vinaccia superficiale prima di eseguire il rimontaggio, questo per non disseminare su tutta la massa batteri acidi.

L'importante in questa fase è il controllo della temperatura.

L'ideale si aggira sui 25-28 gradi in funzione del vino che si vuol ottenere.

Per produrre vini di pronta beva da consumarsi entro l'anno di produzione, la temperatura di fermentazione non dovrebbe superare i 25 gradi, per i vini da invecchiare temperature intorno ai 28 gradi sono ideali. Qualora si superasse i 30 gradi, le caratteristiche organolettiche del vino peggiorano per la comparsa di sapori strani e con il rischio che si arresti la fermentazione con tutte le conseguenze che ne derivano.

Vinificatori

Altri recipienti di fermentazione sono i vinificatori. La meccanica enologica in questi ultimi anni ha elaborato dei particolari contenitori chiamati vinificatori nei quali l'estrazione del colore e l'intera vinificazione è condotta razionalmente e completamente automatica. Si possono distinguere in tre gruppi a seconda del principio usato per l'estrazione del colore:

1 - *vinificatore a cappello sommerso,* quando la vinaccia viene mantenuta a bagno nel mosto da una grata che impedisce l'alzata del cappello. In questo caso l'estrazione della sostanza colorante è favorita dal movimento del mosto dovuto alla corrente ascensionale di anidride carbonica della fermentazione.

2 - *vinificatori a rimontaggio o a liscivazione*, sono vinificatori muniti di una particolare apparecchiatura atta ad aspergere automaticamente il cappello con del mosto prelevato alla base del recipiente. In questo modo si ottiene il lavaggio del cappello di vinaccia e l'estrazione della sostanza colorante.

3 - *vinificatori rotanti*, sono dei recipienti cilindrici disposti orizzontalmente su un asse rotante. La parete interna è munita di lame elicoidali che con il movimento rotativo del recipiente provocano la rottura e l'immersione del cappello di fermentazione. Questa apparecchiatura riproduce fedelmente la follatura manuale.

SVINATURA

Per svinatura si intende la separazione del mosto-vino dalla vinaccia. Il momento di svinatura, come il numero di follatura, varia di anno in anno in funzione dell' andamento stagionale, dell'intensità colorante o della sanità delle uve, dell'avvio e della temperatura di fermentazione e del tipo di prodotto che si vuol ottenere. Come si vede le variabili sono tante e si possono

dare solo delle indicazioni di larga massima. Nel caso di vinificazione di uve guaste, la svinatura va anticipata fino ad arrivare ad una vinificazione in rosato per limitare al massimo il contatto del mosto con le bucce. Per vinificazione di uve sane atte a produrre vini di pronta beva, generalmente il momento di svinatura è determinato dal grado di intensità colorante desiderato.

Certamente la svinatura sarà posticipata nel caso di vini da sottoporre ad invecchiamento, comunque l'esperienza pratica acquisita da ogni produttore stabilisce il momento migliore in cui eseguire la svinatura.

CORREZIONI AL MOSTO

Il momento più propizio per eseguire le correzioni per la vinificazione in rosso è subito dopo la svinatura. Le correzioni più frequenti riguardano il grado zuccherino e l'acidità fissa.

Il grado di maturazione dell'uva non è costante ma varia di anno in anno in funzione dell'andamento stagionale.

Comunque ogni anno il mosto necessita di alcuni ritocchi chiamati correzioni. Tali correzioni sono tanto più efficaci quanto più sono tempestive. Infatti sarebbe bene effettuare, nel limite del possibile, tutte le correzioni a mosto, prima ancora che inizi la fermentazione.

Possono essere in aumento o in diminuzione e si possono effettuare con l'aggiunta di prodotti oppure con il taglio.

Le più frequenti correzioni che si eseguono al mosto riguardano il grado zuccherino e l'acidità fissa.

Arricchimento. La correzione del grado zuccherino generalmente è sempre aumentativa e tecnicamente la si potrebbe ottenere aggiungendo saccarosio. Bastano kg 1,7 per ettolitro per innalzare di un grado alcolico il mosto. Il saccarosio presenta diversi vantaggi però la legge in Italia vieta il suo iimpiego, mentre è permesso negli altri Paesi della Comunità. Dobbiamo quindi ricorrere all'uso dei mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. I mosti concentrati non sono altro che dei mosti normali ai quali è stata tolta l'acqua mediante evaporazione a caldo sotto vuoto a bassa temperatura. Hanno un contenuto in zucchero pari al 45-60% e vengono commercializzati e valutati in base al grado Baumé che grosso modo può andare da 29 a 36. Un grado Baumé corrisponde circa a un grado di alcole. I mosti concentrati

rettificati sono dei mosti ai quali oltre l'acqua sono state tolte tutte le altre sostanze, zucchero escluso. Si presentano come un liquido incolore con elevato contenuto in zuccheri. Il momento migliore per l'aggiunta del concentrato al mosto in fermentazione, si ha quando i lieviti hanno già trasformato il 50% dello zucchero naturale presente nel mosto da correggere, questo per evitare un eccessivo aumento della temperatura sempre dannoso per una buona riuscita della fermentazione. Si devono evitare arresti di fermentazione per pericolo di inacidimento del vino.

Acidificazione. La correzione dell'acidità totale del mosto può essere in aumento o in diminuzione a seconda delle necessità. La correzione aumentativa si può ottenere mediante l'aggiunta di acido tartarico o citrico ambedue consentiti dalla legge. È consigliabile usare acido tartarico, anche se più costoso, in quanto l'acido citrico è suscettibile di fermentazioni e può dare origine ad acido acetico.

L'entità della correzione va determinata mediante analisi di laboratorio sapendo che grossomodo per elevare di un grado l'acidità fissa occorrono 100 gr ettolitro di acido tartarico. Per quanto riguarda la diminuzione di acidità si deve tener presente che in determinate condizioni questa avviene naturalmente con la fermentazione malolattica. Quindi solo dopo questa fermentazione si potrà valutare l'opportunità o meno di eseguire la correzione. Comunque, la legge italiana consente l'uso di diversi prodotti quali il «tartrato neutro di potassio», il «carbonato di calcio» ed il «bicarbonato di potassio». Questi prodotti hanno dosi d'impiego diverse che qui di seguito riportiamo:

- Tartrato neutro di potassio: gr 1,56 per diminuire di 1 grado un litro;
- Carbonato di calcio: gr 0.67 per diminuire di 1 grado un litro;
- Bicarbonato di potassio: gr 1.33 per diminuire di 1 grado un litro.

In alcuni casi può rendersi necessaria la correzione dell'intensità colorante e del tannino. Più frequente è la correzione dell'intensità colorante mediante taglio con vino rossissimo o l'aggiunta di enocianina. L'enocianina è la sostanza colorante dell'uva e si trova in commercio in polvere o liquida. L'aggiunta consistente di enocianina è sconsigliabile in quanto non è stabile nel vino. Comunque, qualsiasi prodotto si usi, le dosi vanno sempre predeterminate con prove in piccolo.

La correzione del tannino si rende necessaria assai raramente.

La correzione in aumento si effettua mediante aggiunta di tannino commerciale, la correzione in diminuzione si fa mediante aggiunta di gelatina, le cui dosi vanno sempre predeterminate con prove in piccolo per evitare inconvenienti quali il surcollaggio (intorbidimento).

FERMENTAZIONI PARTICOLARI

Vinificazione con macerazione carbonica. Consiste nel mettere i grappoli interi in una vasca chiusa,

in atmosfera di anidride carbonica. In queste condizioni le uve intatte subiscono una fermentazione intercellulare. La pigiatura, l'aggiunta di anidride solforosa e la torchiatura verranno fatte dopo 6-8 massimo 10 giorni, una volta finita la prima fermentazione. Si otterrà così un vino che avrà perso completamente i caratteri di tipicità del vitigno da cui deriva, in compenso sarà più vinoso, profumato, rotondo, però risulterà più astringente, per cessione di tannino da parte dei raspi e dei vinaccioli. Si otterrà un vino di pronta beva non atto alla pratica dell'invecchiamento.

Criomacerazione. È l'ultimo ritrovato della tecnica enologica per cui non si conoscono ancora in dettaglio i suoi procedimenti ed i suoi risultati. In questo caso l'estrazione del colore viene fatta a freddo sotto pressione di anidride carbonica. Secondo gli sperimentatori il prodotto che si ottiene è ottimo.

Termovinificazione. Consiste in un riscaldamento del pigiato a bagno maria. Il pigiato viene in precedenza abbondantemente solfitato.

Usufruendo dell'azione sinergica della solforosa e della temperatura si ha l'estrazione in tempi molto brevi della sostanza colorante. Infine il prodotto passerà direttamente alla pressatura. Questo tipo di vinificazione è adatto per le grandi quantità di non eccelsa qualità.

PRESSATURA

Eseguita la svinatura, le vinacce vengono sottoposte a pressatura.

Tale operazione si rende necessaria per esaurire la vinaccia. Si possono impiegare diversi tipi di presse che per comodità riportiamo schematicamente enunciando i pregi ed i difetti:

Tipo di macchine	*Vantaggi*	*Svantaggi*
Torchio idraulico verticale consigliato per piccole aziende e per vinificazioni artigianali	— buona efficacia di esaurimento; — la pressione è esercitata senza la frantumazione delle vinacce; — il mosto ottenuto dà poca feccia	— il grande spessore della vinaccia obbliga ad utilizzare dei drenaggi come dischi di fibra ed è necessario l'impiego di pressioni molto elevate; — necessità di più torchiature successive che comportano maggior durata delle operazioni; — sgretolamento manuale;
Pressa meccanica orizzontale per medie aziende e per vini di qualità	— sgretolamento automatico, facilità d'esecuzione delle torchiature successive; — pressioni di torchiatura relativamente basse;	— rendimento contenuto; — sgocciolamento del mosto e forte aereazione; — il torchio orizzontale dà più feccia del torchio verticale a causa di una certa frantumazione della vinaccia da parte delle catene durante la torchiatura e al momento dello sgretolamento, specie per la vinaccia fermentata.
Pressa pneumatica orizzontale per medie aziende e per vini di qualità	— buon rendimento di lavoro; — pressione bassa e ben ripartita; — torchiatura su uno spessore molto ridotto di vinaccia la cui integrità viene rispettata; — la pressione si esercita senza frantumazione della vinaccia;	— l'apparecchiatura è costosa.
Pressa continua per vinificazioni di massa	— estrazione molto rapida del mosto; — rendimento molto elevato, grande facilità di lavorazione, economia di manodopera;	— torchiatura energica con frantumazione delle vinacce; — questi inconvenienti vengono attenuati con l'utilizzazione di apparecchiature perfezionate e con la possibilità di frazionare il mosto-vino.

Il mosto-vino ottenuto dalla pressatura generalmente viene suddiviso in tre frazioni:

I spremitura - II spremitura - III spremitura a seconda delle pressioni progressive con cui si ottiene, generalmente il mosto di prima e seconda spremitura, previo assaggio o meglio analisi, viene aggiunto al mosto fiore mentre quello di terza spremitura viene mantenuto separato. Nei vini destinati all'invecchiamento non si consiglia di aggiungere il prodotto della pressatura in quanto la vinaccia è stata già sufficentemente esaurita durante la macerazione.

VINIFICAZIONE IN ROSATO

Consiste in una lieve macerazione delle uve rosse nelle vinacce, quindi si procede come per una normale vinificazione in bianco.

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

INDAGINE SUI PIÙ IMPORTANTI PAESI ESTERI

Le principali caratteristiche del mercato vinicolo inglese

La Gran Bretagna ha una insignificante produzione annua di vino, indicata in un migliaio di ettolitri circa.

Il Regno Unito è produttore, inoltre, dei cosiddetti «British Wines», ottenuti da mosti concentrati di importazione.

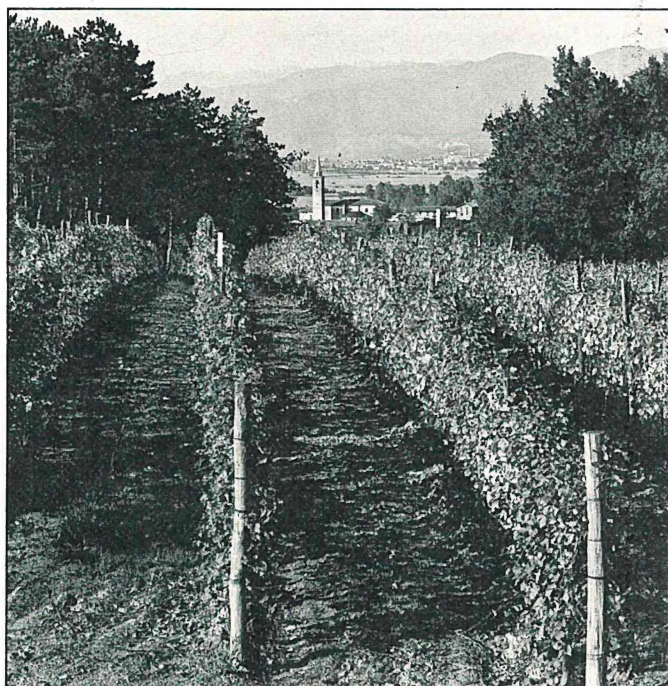
CONSUMO

Pu ressendo un mercato in continua espansione, il Regno Unito è ben lontano dal resto dell'Europa per quanto riguarda il consumo del vino. Secondo i dati forniti da Wine and Spirit Association of Great Britain, il consumo pro capite si aggira su otto litri all'anno.

Tutti i più importanti o meglio conosciuti vini italiani sono reperibili abbastanza facilmente nell'area di Londra, dove si dice sia più facile trovare i vini di qualità più elevata di quanto si possa fare in altre città di Paesi produttori come Parigi e Roma.

Secondo un'indagine svolta dalla rivista Mintel nell'agosto 1983, è risultato che nella categoria socio-economica a redditi alti si riscontra il maggior consumo di vino, mentre nelle categorie a basso reddito lo si beve solo occasionalmente ed il 53% degli appartenenti a queste categorie non lo conoscono affatto.

TIPI DI VINO BEVUTI

Il consumo del vino secondo il colore dello stesso è

ripartito nel modo seguente: bianchi (64%), rossi (31%) e rosati (5%).

I vini rossi sono preferiti dagli uomini, mentre i bianchi e gli spumanti sono preferiti dalle donne e dai ceti meno abbienti.

DOVE SI BEVE VINO

A casa il 48%; durante le visite o intrattenimenti il 28%; al ristorante il 18%; al Bar, Pub o Club il 6%, ecc.

Il vino destinato al consumo domestico viene acquistato prevalentemente (oltre la metà degli acquisti) presso i wine departiments delle grandi catene distributive, ed in minor misura presso i negozi specializzati in vini ed alcolici «Off licence». Nei pubs, presso le società di vendita per corrispondenza o direttamente presso gli importatori-grossisti vengono acquistate quantità trascurabili di vino, consumato tra le mura domestiche.

IMPORTAZIONI

I principali Paesi che forniscono vino alla Gran Bretagna sono Francia, Germania Federale, Italia, Spagna, Jugoslavia ed altri, di cui imbottigliati il 68% e sfusi il restante 32%; bianchi il 69%, rossi il 27% e rosati il 4%.

OFFERTA ITALIANA

Il 54,46% dei vini importati dall'Italia sono imbottigliati all'origine; il 30,68% sono vini rossi, il 67,24% sono vini bianchi, il 2,08% sono vini rosati.

L'Italia partecipa per il 29,65% all'offerta dei vini rossi, il 13,90% a quella dei vini bianchi e per il 4,14% a quella dei vini rosati.

Il 47,57% dei vini spumanti (champagne esclusi) è la quota di mercato dell'Italia.

Il 92,69% dei vini frizzanti è la quota italiana di mercato.

REGIME DI IMPORTAZIONE

Sulle bevande alcoliche (di importazione e di produzione locale) grava una tassa di accisa (Excise Duty) rapportata al contenuto di alcol.

La tassa di accisa deve essere pagata all'atto dello sdoganamento o al massimo con una dilazione di 30 giorni.

La tassa incide nelle seguenti misure (a partire dal 16 marzo 1983):

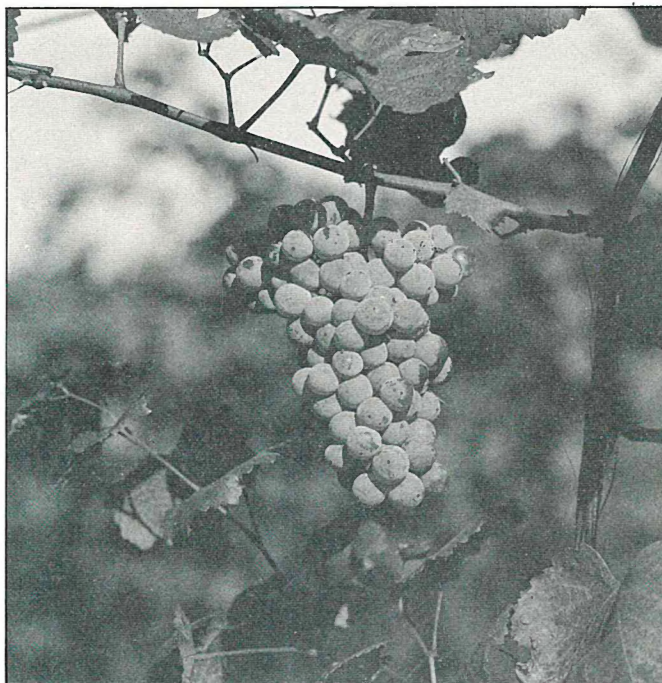
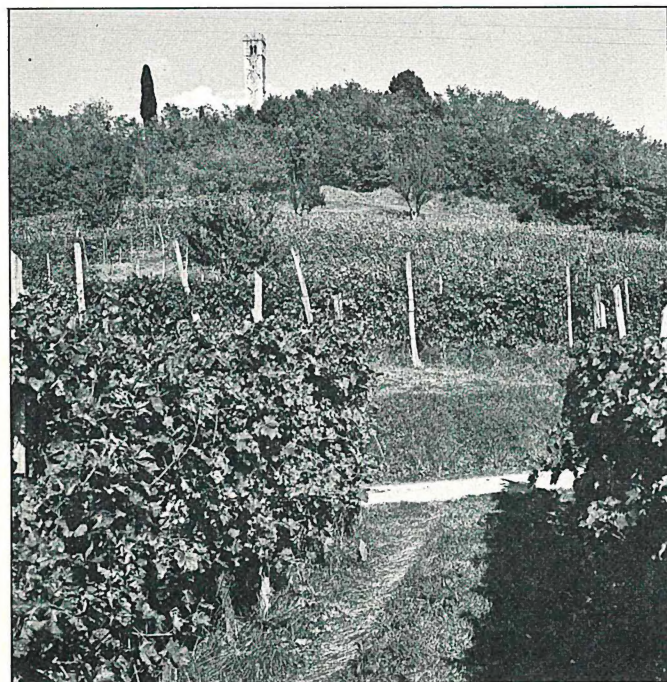
Vini da tavola e Vermut:

— Fino a 15° Lst. 113,00 per hl;
— da 15° a 18° Lst. 145,90 per hl;
— da 18° a 22 Lst. 171,70 per hl
+ Lst. 15,19 per ogni grado o parte di grado oltre i 22°;

Vini spumanti e frizzanti:

— Fino a 15° Lst. 137,80 per hl;
— da 15° a 18° Lst. 170,70 per hl;
da 18° a 22° Lst. 196,50 per hl
+ Lst. 15,19 per ogni grado o parte di grado oltre i 22°.

LEGISLAZIONE

La legislazione britannica è interamente allineata alla normativa CEE in fatto di etichettatura, confezionamento composizione e presentazione vini.

PROSPETTIVE DI SVILUPPO

Il mercato britannico del vino negli ultimi anni ha manifestato un sensibile dinamismo concretizzandosi con l'aumento del consumo e quindi delle importazioni.

L'imposizione di una forte tassa di accisa sul vini, ne limita lo sviluppo positivo del consumo, frenandone la diffusione tra le classi sociali meno abbienti.

È forse a causa di ciò che il 35% della popolazione asserisce di non consumare il vino e che il restante 65% lo consuma in maggioranza in qualche occasione e in minor misura regolarmente.

Quest'ultima parte della popolazione britannica potrebbe aumentare il consumo del vino se le autorità di questo Paese recepissero lo spirito del giudizio della Corte di Bruxelles, avverso all'applicazione delle attuali aliquote di tassa accisa sui vini.

Sicuramente la fine della recessione, come si prospetta nell'anno in corso, influirà positivamente sulla dinamica del mercato ed i consumi di vino cresceranno ulteriormente.

Per quanto riguarda i vini italiani, essi cominciano ad essere apprezzati per il loro positivo rapporto qualità/prezzo che costituisce un non trascurabile incentivo all'acquisto del vino per l'attento consumatore britannico.

Grazie alle campagne promozionali in favore dei vini italiani che sono state organizzate con i fondi stanziati dal Ministero dell'Agricoltura ed usufruendo della struttura che il Ministero del Commercio con l'Estero ha posto in essere sul mercato britannico (come l'Enoteca permanente in Piccadilly a Londra), l'immagine del vino italiano è notevolmente migliorata presso i consumatori di questo Paese che apprezzano, più di quanto non facessero nel passato, la sua varietà, le sue caratteristiche ed il suo stile.

AFFOLLATO INCONTRO A PORDENONE

Il prof. Calò esamina le tecniche da adottare per una razionale viticoltura degli anni Duemila

Nell'ambito delle manifestazioni della Fiera Internazionale di Pordenone ha avuto luogo, nel salone dei congressi del quartiere fieristico, un convegno indetto dal Centro regionale vitivinicolo sul tema: «Problemi tecnici della viticoltura regionale nell'immediato futuro».

Il prof. Calò, Direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, ha tenuto la relazione ufficiale, durante la quale ha indicato alcuni punti fondamentali che devono essere costantemente seguiti dagli operatori viticoli per qualificare la produzione e inserirla nei circuiti commerciali a prezzi remunerativi.

La necessità di una riduzione dei costi di produzione dell'uva e, nello stesso tempo, la ricerca di una qualità adeguata a soddisfare le diverse esigenze del mercato, sono state sottolineate dall'oratore, che ha pure ricordato l'importanza dell'oculata scelta delle varietà dei vitigni, dei portinnesti, sistemi di allevamento, densità di impianto, orientamento dei filari, concimazione, irrigazione, ecc.

Tutto ciò al fine di raggiungere una situazione produttiva idonea a consentire una migliore economia della produzione.

Al termine del convegno, il dott. Valerio Rossitti ha presentato il volume «La gubana di Cividale e delle Valli del Natisone» edito a cura del Comitato Iniziative Agricole della Fiera di Pordenone, cui è seguita una degustazione di vini offerti dal Consorzio D.O.C. «Grave del Friuli».

A VALDOBBIADENE LA 21ª MOSTRA NAZIONALE DELLO SPUMANTE

La 21ª edizione della Mostra Nazionale dello Spumante si è tenuta a Valdobbiadene, nella meravigliosa cornice di Villa dei Cedri, dall'8 al 17 settembre scorsi, richiamando l'attenzione degli operatori italiani e stranieri.

La vernice è stata presenziata, oltre che da altre autorità, dal Sottosegretario agli Interni, on. Corder, che ha ricordato come Valdobbiadene sia una delle zone in Italia dove produrre spumante è un'arte; una zona dove lo spumante ha una sua naturale dimensione sia in quantità come in qualità; un punto di incontro degli operatori del settore che hanno saputo rispondere, anche quest'anno, alle esigenze che il mercato sollecita.

Durante la mostra, hanno avuto luogo diverse manifestazioni collaterali, fra le quali una tavola rotonda su «Le commissioni di assaggio: strumento di tutela e di marketing», alla quale ha partecipato anche l'enotecnico Pittaro, Vicepresidente dell'A.E.I.

All'Enoteca di Gradisca d'Isonzo

CORSO PER DEGUSTATORI DI SPUMANTI

Il Centro regionale vitivinicolo, la sezione del Friuli-Venezia Giulia dell'A.E.I. e l'Enoteca «La Serenissima», organizzano, allo scopo di qualificare sempre meglio la preparazione dei tecnici, un corso di quattro lezioni dedicate alla degustazione degli spumanti.

Le lezioni teorico-pratiche saranno tenute dal prof. Tullio de Rosa, dott. Lamberto Paronetto, enot. Nereo Cavazzani e prof. Francesco Spagnolli, rispettivamente il 17 - 19 - 24 e 26 ottobre, con inizio alle ore 18, presso l'Enoteca «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo.

Il corso è aperto a tutti gli enotecnici e degustatori dell' Enoteca.

Alla Camera di Commercio di Trieste

RIUSCITO CORSO DI VINIFICAZIONE AI PRODUTTORI GIULIANI

Alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Trieste si è svolto recentemente, organizzato dall'Associazione fra Agricoltori, la Federazione Provinciale dei Coltivatori Diretti ed il Consorzio Agrario, un corso di aggiornamento sulle pratiche più elementari di vinificazione e di conservazione dei vini, con la partecipazione di un foltissimo pubblico di produttori della provincia giuliana.

Il Presidente ed i funzionari del Centro Regionale per la vitivinicoltura hanno trattato argomenti di grande interesse per la categoria, fra i quali l'igiene dei locali e delle attrezzature, la vendemmia, la pigiatura, la vinificazione in bianco, in rosso e rosato - la composizione di un vino - correzioni dei mosti - travasi - le più comuni malattie del vino - modalità dell'imbottigliamento e le normative comunitarie e nazionali che regolano il vigneto e la cantina.

SE SON ROSE, FIORIRANNO ...

Ci risulta che in sede di Ministero dell'Agricoltura si sta attentamente valutando l'opportunità di snellire la procedura burocratica relativa all'obbligo, da parte degli imprenditori vitivinicoli, di emettere una miriade di documenti, dichiarazioni ed altro, all'atto dell'immissione al consumo del prodotto.

Ci consta infatti che il Ministero dell'Agricoltura è favorevole, in linea di massima, all'abolizione delle bolle di accompagnamento VA1 e VA2 per i vini commercializzati in recipienti aventi capacità inferiore a sessanta litri.

È una richiesta avanzata anche dal Centro regionale vitivinicolo e riportata sul numero uno del giugno 1983 di questo bimestrale. Se son rose, fioriranno ...

L'on. Pandolfi, attorniato da parlamentari ed autorità regionali, taglia il tradizionale nastro tricolore.

INAUGURATO DAL MINISTRO PANDOLFI IL NUOVO STABILIMENTO DELLA «FRIULVINI» AD ORCENICO DI ZOPPOLA

Il Ministro dell'Agricoltura ha ufficialmente inaugurato, ad Orcenico di Zoppola, la nuova sede della «Friulvini», cooperativa di secondo grado fra cantine sociali del Friuli-Venezia Giulia.

Alla presenza di autorità politiche, personalità amministrative, militari, religiose e di un folto numero di soci delle cantine aderenti, l'on. Pandolfi ha definito inquietante il futuro della vitivinicoltura italiana, vista nell'insieme del quadro comunitario, in cui l'aumento della produzione non è proporzionale all' aumento dei consumi e ha indicato la salvaguardia del mercato, contro una concorrenza sempre più incalzante, in tre punti fondamentali: controllo della produzione nei suoi quantitativi; ricerca della qualità ed efficienza nell'organizzazione commerciale.

La cooperazione a livello regionale, ha concluso il Ministro, è una iniziativa intelligente e valida per arrivare a concreti risultati.

Il vino e la legge

Dalla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee:

Reg. C.E.E. n. 2102/84 del 13.7.84
relativo alle dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza dei prodotti del settore vitivinicolo.

Reg. C.E.E. n. 2337/84 del 10.8.84
recante la quarta modifica del Reg. C.E.E. n. 997/81 recante modalità di applicazione per la designazione e la presentazione dei vini e dei mosti di uve.

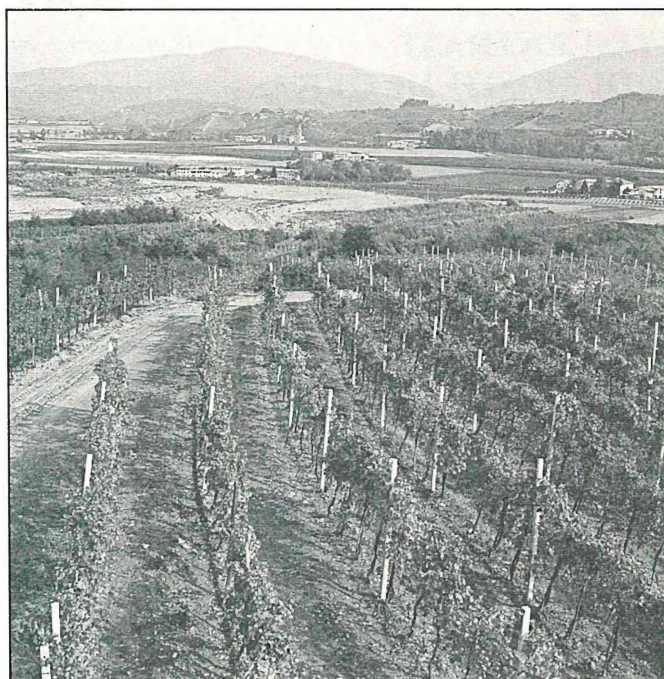
Reg. C.E.E. n. 2342/84 dle 25.7.84
che fissa i prezzi franco frontiera di riferimento applicabili all'importazione dei vini a decorrere dal 1° settembre 1984.

Reg. C.E.E. n. 2393/84 del 20.8.84
recante concessioni di un aiuto all'utilizzazione nella vinificazione di mosti di uve concentrati e di mosti di uve concentrati rettificati durante la campagna viticola 1984-85.

Reg. C.E.E. n. 2394/84 del 20.8.84
che stabilisce, per le campagne vitivinicole 1984-85 e 1985-86, le condizioni di impiego delle resine scambiatrici di ioni, e fissa le modalità di applicazione per l'elaborazione del mosto di uve concentrato rettificato.

Reg. C.E.E. n. 2395/84 del 20.8.84
relativo alla riduzione, per la campagna 1984-85, del prezzo di acquisto dei vini di cui all'art. 14 ter del Reg. C.E.E. n. 337/79.

Reg. C.E.E. n. 2396/84 del 20.8.84
che stabilisce le modalità di applicazione per la stesura del bilancio di previsione del settore vitivinicolo.

Reg. C.E.E. n. 2397/84 del 20.8.84
recante quinta modifica al Reg. C.E.E. n. 997/81

recante modalità di applicazione per la designazione e la presentazione dei vini e dei mosti di uve.

Reg. C.E.E. n. 2459/84 del 20.8.84
che modifica il Reg. C.E.E. n. 2102/84 relativo alla dichiarazione di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti del settore vitivinicolo.

Reg. C.E.E. n. 2460/84 del 20.8.84
che stabilisce le modalità di applicazione della distillazione di cui all'art. 11 del Reg. C.E.E. n. 337/79 per la campagna viticola 1984-85.

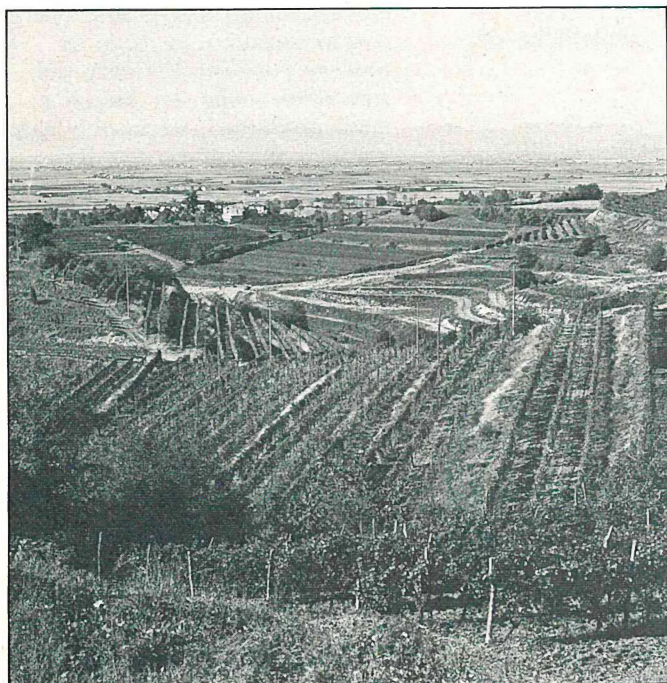
Reg. C.E.E. n. 2461/84 del 20.8.84
che stabilisce le modalità di applicazione dell'art. 39 del Reg. C.E.E. n. 337/79 per la campagna viticola 1984-85.

Reg. C.E.E. n. 2462/84 del 20.8.84
che stabilisce le modalità di applicazione della distillazione di cui all'art. 40 del Reg. C.E.E. n. 337/79 per la campagna viticola 1984-85.

Reg. C.E.E. n. 2463/84 del 20.8.84
che stabilisce modalità di applicazione delle misure complementari riservate ai titolari di contratti di magazzinaggio a lungo termine dei vini da tavola per la campagna 1983-84.

Decreto M.A.F. del 9.8.84
«Tappi di sughero marcati con inchiostro indelebile da usare quale chiusura di garanzia per i mosti ed i vini contenuti in recipienti di capacità non inferiore a litri 60».

* * *

Gli interessati che desiderano prendere visione della normativa citata possono rivolgersi alla sede del Centro vitivinicolo.

Concesso dalla C.E.E.

AIUTO ALL'UTILIZZAZIONE NELLA VINIFICAZIONE DI MOSTI DI UVE CONCENTRATI E DI MOSTO DI UVE CONCENTRATI RETTIFICATI NELLA CAMPAGNA 1984-85

La Commissione delle Comunità Europee ha disposto, con apposito regolamento, la concessione di un aiuto ai produttori di vini da tavola o di v.q.p.r.d. che utilizzano mosti di uva concentrati e mosti di uve concentrati rettificati prodotti nella Comunità per aumentare la gradazione alcolometrica volumica naturale dei prodotti ottenuti.

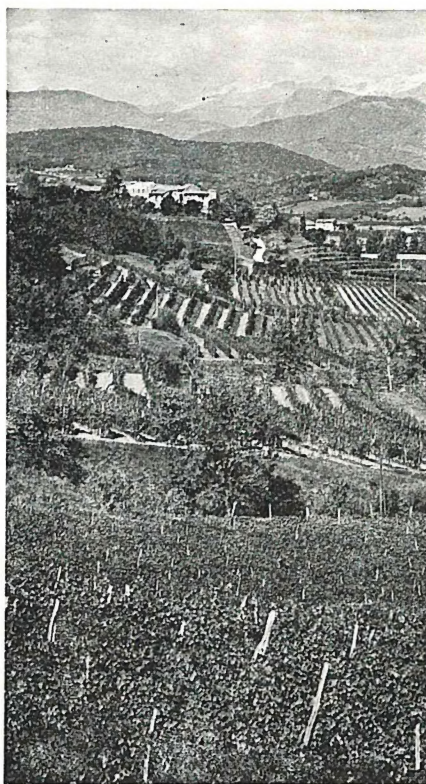
L'importo dell'aiuto è fissato, per percentuale volume potenziale e per ettolitro di mosto di uve concentrato e di mosto di uve concentrato rettificato utilizzato, nella seguente misura:

— *L. 2.176,64 per i mosti di uve concentrati originari della zona viticola C 3;*

— *L. 1.890,24 per i mosti concentrati originari della zona viticola C 2 ed altre;*

— *L. 2.420,08 per i mosti concentrati rettificati originari della zona viticola C 3;*

— *L. 2.133,68 per i mosti concentrati rettificati originari della zona viticola C 2 ed altre.*

I produttori che intendono beneficiare dell'aiuto comunitario presenteranno all'A.I.M.A. una domanda per l'insieme delle operazioni di aumento della gradazione alcolometrica. La domanda deve pervenire all'A.I. M.A. entro due mesi a decorrere dalla data in cui è stata effettuata l'ultima operazione in questione.

Proviamo a fare un conteggio per determinare l'entità del contributo:

A) Costo

Costo d'acquisto di 100 litri di mosto concentrato rettificato proveniente dalla zona C 2 (corrispondente a kg 134,80, ossia litri 100 × peso specifico 1,348 = = kg 134,80).

Costo: L. 4.400 al grado × 696 (zucchero per chilo) × 0,6 × × 134,80 =	*L. 247.687*
I.V.A. 10%	*L. 24.769*
costo al quintale	*L. 272.456*

B) Contributo

Contributo comunitario L. 2.133,68 × (696 × 0,6 × 1.348) = =	*L. 120.110*

C) Costo reale

Costo di 100 kg di mosto concentrato rettificato	*L. 272.456*
Contributo comunitario	*L. 120.110*
Costo reale	*L. 152.346*

PROPOSTE ALLA C.E.E.

Il Centro regionale per la viticoltura e l'enologia ritiene opportuno predisporre un approfondito documento sulle modifiche urgenti che si impongono nel settore vitivinicolo comunitario, da sottoporre, tramite l'on. Mizzau, all'esame del Parlamento Europeo.

Riservandoci di ritornare prossimamente sull'argomento, le richieste di massima, che terranno conto della necessità di assicurare ai viticoltori un reddito remunerativo, oltreché la stabilità dell'occupazione in questo settore per migliaia di famiglie, si baseranno su alcuni punti fondamentali:

— affrontare i veri problemi del settore, prevedendo fattive soluzioni a medio e lungo termine, armonizzando gli oneri che gravano sui viticoltori europei, messi a dura prova da diversi anni;

— predisporre programmi pluriennali, con relativi finanziamenti, per una efficace azione d'informazione sul valore alimentare del vino e sulle caratteristiche organolettiche dei vari prodotti;

— intensificare un'azione di esportazione di vini comunitari di qualità verso Paesi terzi;

— ampliare i mercati del vino, mediante la soppressione, o per lo meno la graduale riduzione, delle accise praticate da Paesi membri della Comunità;

— modificare la regolamentazione dell'uso del mosto concentrato rettificato, consentendo la libera circolazione dello stesso, erogando aiuti alla produzione e non al consumo, in modo da rendere possibile l'utilizzo del correttivo anche dai piccoli e medi produttori, senza obbligare questi a presentare, per il rimborso del contributo, una documentazione complessa e contorta, non alla portata degli operatori stessi;

— consentire l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei vini oltre quello attualmente autorizzato per le diverse zone;

— abolire immediatamente l'uso del saccarosio per i vini da tavola e v.q.p.r.d. in quei Paesi della Comunità che lo permettono, in quanto il mosto concentrato rettificato, ossia zucchero d'uva, costituisce il correttivo più naturale per l'arricchimento dei vini.

Chiunque desidera ricevere questo periodico, lo richieda al Centro regionale per la viticoltura e l'enologia - 33100 Udine - via Vittorio Veneto 65 - tel. (0432) 297068.

Promozione dei vini alle fiere in Italia e all'estero

La Casa Vinicola Antonutti ha indirizzato all'Assessore Regionale al Commercio, ai Presidenti delle Camere di Commercio I.A.A., dell'E.R.S.A., della Friulgiulia e del Centro vitivinicolo, la lettera che pubblichiamo:

Riceviamo in questi giorni l'invito di partecipazione alla Fiera IKOFA di Monaco con i vini di nostra produzione.

L'invito ricevuto, per la stessa mostra, ci è stato rivolto dalla Camera di Commercio di Pordenone, dalla Friulgiulia e dal Centro Vitivinicolo Regionale.

Questo fatto si ripete sempre.

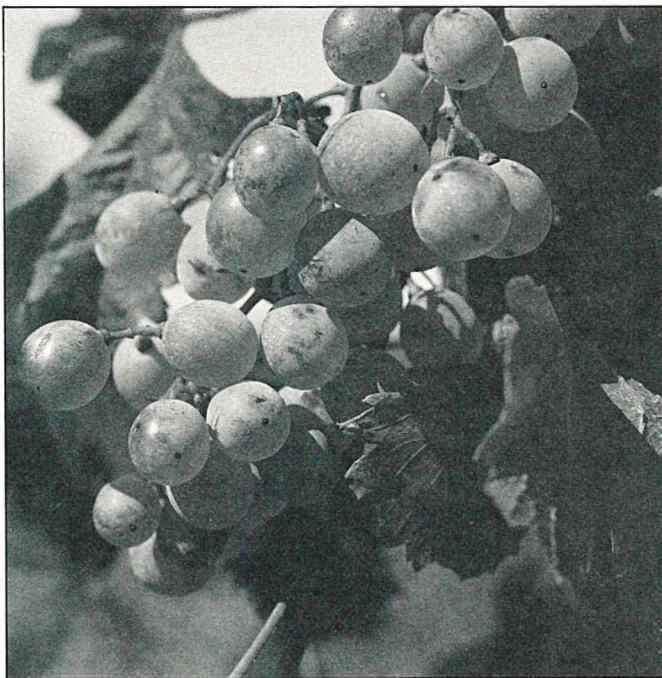
Certamente un siffatto sistema genera molta confusione di ruoli e competenze tale da disorientare colui il quale riceve l'invito, e pone molte riserve sul funzionamento degli Enti regionali.

Sappiamo per averlo consultato, che il Centro Vitivinicolo Regionale, tramite il suo Presidente, ha posto il problema in una riunione presso la Camera di Commercio di Trieste, presenti tutti gli interessati.

Il Centro stesso, creato all'uopo, si è offerto di espletare tutte le formalità degli inviti, raccolta campioni, coordinamento generale al solo fine di evitare confusioni. La gestione specifica della mostra o fiera poi, verrà gestita dall'Ente incaricato dalla Regione, ma l'organizzazione deve essere fatta, sempre da un solo Ente.

Gradiremmo che il Sig. Assessore al Commercia si interessasse al fine di evitare doppioni e inutile confusione.

Attendiamo una cortese risposta e chiediamo altresì al Centro Regionale la pubblicazione della presente su «Un vigneto chiamato Friuli».

In attesa di riscontro da parte di ogni Ente, porgiamo distinti saluti.

QUESTA LA RISPOSTA
DEL PRESIDENTE PITTARO

Riceviamo la Sua lettera che pubblichiamo volentieri.

Lei si lamenta dei conflitti di competenza dei vari Enti nella preparazione e gestione delle fiere vinicole.

Ha perfettamente ragione.

Il Centro, come Lei annota, ha sollevato il problema in una riunione di tutti gli organismi interessati, presso la Camera di Commercio di Trieste, presente l'Assessore al Commercio Renato Bertoli.

Lo stesso Assessore ha condiviso pienamente la posizione del Centro, dando disposizioni perché lo stesso gestisca la preparazione delle fiere, ossia:

— selezione delle ditte da invitare;
— richiesta di adesione;
— raccolta dei vini e del materiale pubblicitario;
— coordinamento della presentazione.

Questo, egregio signor Antonutti, come Lei dice, deve essere fatto da un solo Ente, altrimenti nascono solo confusioni indescrivibili.

Il Centro, sia ben chiaro, non vuole ne può (coi suoi scarsi mezzi finanziari) sostituirsi a nessun Ente organizzatore di fiere, ma solamente curare la parte organizzativa, se vogliamo la manovalanza, lasciando poi l'immagine ai vini, alle aziende, agli Enti che materialmente impegnano notevoli capitali per queste manifestazioni.

Speriamo comunque che quanto da Lei lamentato sia superato in breve tempo.

La ringrazio e La saluto.

SCADENZE DA RICORDARE

29 NOVEMBRE
ultimo giorno per la presentazione della denuncia di produzione dei vini ottenuti dalla vendemmia 1984.
Le denunce vanno presentate ai Comuni ove hanno sede le cantine presso le quali sono custoditi i prodotti, suddivisi in vini da tavola con o senza indicazione geografica, D.O.C. e altri, con le rispettive superfici vitate dalle quali sono originari, la resa per ettaro, ecc.

29 NOVEMBRE
termine ultimo per la presentazione alle rispettive Camere di Commercio delle dichiarazioni delle uve destinate alla produzione di vini da tavola con indicazione geografica, in base all'art. 17 del D.M. 21.12.77.

10 DICEMBRE
termine ultimo per la presentazione alle rispettive Camere di Commercio, tramite il Comune presso il quale è stata presentata la denuncia dei vigneti per l'iscrizione all'Albo, delle denunce di produzione delle uve atte a dare vini D.O.C.

20 DICEMBRE
termine ultimo per il conferimento alle distillerie autorizzate delle vinacce per l'assolvimento delle prestazioni viniche.

ENTRO 30 GIORNI
dall'ottenimento scade il termine per il conferimento alle distillerie autorizzate delle fecce per l'assolvimento delle prestazioni viniche.

ENTRO DUE MESI
dalla data in cui è stata effettuata l'ultima operazione di arricchimento, i produttori che utilizzano mosti concentrati e mosti concentrati rettificati per aumentare la gradazione alcolometrica volumica dei vini, che intendono avvalersi delle contribuzioni comunitarie, devono far pervenire all' A.I.M.A. la domanda di aiuti, cui deve essere allegata la documentazione relativa alle operazioni per le quali è richiesta l'agevolazione stessa.

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI
PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Reg. Trib. Udine n. 20 del 11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%